**Figura professionale del Repertorio nazionale di cui all’Accordo Stato-Regioni del 1/08/2019 così come recepito dalla DGR n. 342/2020 e indicata nell’allegato A) alla DGR n. 419/2022 per la quale gli interventi integrativi sono progettati:**

(nel caso di figura articolata in più indirizzi indicare anche l’/gli indirizzo/i preso/i a riferimento per la progettazione)

- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE- Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

**C.5 Articolazione per UF delle competenze tecnico-professionali**

**C.5.1 Competenze tecnico professionali ricorsive**

*(*se presenti - *aggiungere una riga per ciascuna competenza)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Standard nazionale di cui all’Accordo del 01/08/2019** | | | | UF n. | Denominazione UF | **Standard regionale di cui al RRFR**  (*Da compilare solo se la figura/indirizzo nazionale di riferimento è riconducibile a profilo/percorso regolamentato da norme di settore tra quelli indicati nell’allegato A alla DGR 704/2021*) | | | |
| Competenza tecnico professionale ricorsiva | Durata | Abilità | Conoscenze | Ord. | Obiettivi di competenze/ Contenuti | Aree di sapere | Indicare se BASE o TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI |
| Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni. | 198  Stage: 50 | Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio  Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da  eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo  Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezze, igiene e salvaguardia  ambientale specifiche di settore  Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro | Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia  ambientale di settore/processo  Principali terminologie tecniche di  settore/processo  Processi, cicli di lavora e ruoli nelle lavorazioni di  settore/processo  Elementi di comunicazione professionale  Tecniche di pianificazione | 1 | Normativa igienica e professionale.  La sicurezza nei luoghi di lavoro, cenni.  Organizzazione e pianificazione di procedure e attività basi. |  |  |  |  |
| Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso | 231  Stage: 60 | Individuare strumenti, utensili, attrezzature,  macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base  delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni,  procedure, modelli).  Applicare procedure e tecniche di approntamento  strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore  Adottare modalità e comportamenti per la  manutenzione ordinaria di strumenti, utensili,  attrezzature, macchinari di settore  Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed  eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e  macchinari di settore | Metodi e tecniche di approntamento/avvio  Principi, meccanismi e parametri di funzionamento  di strumenti, utensili e macchinari  apparecchiature di settore  Strumenti sistemi di rappresentazione grafica  convenzionale di settore  Tipologie delle principali attrezzature, macchinari  strumenti, utensili di settore  Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore  impiegati  Procedure e tecniche di monitoraggio,  l’individuazione e la valutazione del funzionamento  delle principali attrezzature, macchinari,  strumenti, utensili di settore  Tecniche e metodiche di mantenimento e di  manutenzione ordinarla delle principali  attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di  settore | 2 | Ambienti e attrezzature. Conoscenza e cura degli ambienti e delle attrezzature di lavoro |  |  |  |  |
| Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per alti e per l'ambiente | 231  Stage: 60 | Identificare figure e norme di riferimento al sistema di  Prevenzione/protezione di settore  Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone  Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore  Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la  salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore  Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di  emergenza  Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e  collettiva di settore  Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle  situazioni di emergenza | Normativa di riferimento per la sicurezza e l’igiene  di settore  Dispositivi di protezione individuale e collettiva di  settore  Metodi per l’individuazione e il riconoscimento  delle situazioni di rischio nel settore  Normativa ambientale e fattori di inquinamento di  settore  Nozioni di primo soccorso  Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore | 3 | La sicurezza nei luoghi di lavoro.  Procedure e comportamenti |  |  |  |  |
| Totale  Totale stage | 660  170 |  |  |  |  |  |  |  |  |

*(aggiungere righe se necessario)*

**C.5.2 Competenze tecnico professionali comuni agli indirizzi**

*(se presenti - aggiungere una riga per ciascuna competenza)*

***Operatore della ristorazione*** *indirizzi Preparazione degli alimenti e allestimento piatti e Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande*

*(aggiungere righe se necessario)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Standard nazionale di cui all’Accordo del 01/08/2019** | | | | UF n. | Denominazione UF | **Standard regionale di cui al RRFR**  (*Da compilare solo se la figura/indirizzo nazionale di riferimento è riconducibile a profilo/percorso regolamentato da norme di settore tra quelli indicati nell’allegato A alla DGR 704/2021)* | | | |
| Competenza tecnico professionale comune agli indirizzi | Durata | Abilità | Conoscenze | Ord. | Obiettivi di competenze/ Contenuti | Aree di sapere | Indicare se BASE o TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI |
| Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie | 231  Stage: 80 | Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo  Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti  Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati | Principi organizzativi del servizio ristorativo e di  sala bar  Tipologie e caratteristiche di materiali e  attrezzature utilizzati per la conservazione e lo  stoccaggio degli alimenti  Elementi di merceologia relativa alla conservazione  degli alimenti  Normativa inerente la conservazione degli alimenti | 4 | Conservazione, stoccaggio e trattamento delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti e dei prodotti non alimentari |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Totale  Totale stage | 231  80 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**C.5.3 Competenze tecnico professionali connotative**

*(aggiungere una riga per ciascuna competenza)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Standard nazionale di cui all’Accordo del 01/08/2019** | | | | | UF n. | Denominazione UF | **Standard regionale di cui al RRFR**  (*Da compilare solo se la figura/indirizzo nazionale di riferimento è riconducibile a profilo/percorso regolamentato da norme di settore tra quelli indicati nell’allegato A alla DGR 704/2021)* | | | |
| Indirizzo | Competenza tecnico professionale connotativa | Durata | Abilità | Conoscenze | Ord. | Obiettivi di competenze/ Contenuti | Aree di sapere | Indicare se BASE o TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI |
| Preparazione degli alimenti e allestimento piatti | Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | 264  Stage: 95 | Preparare la linea di preparazione dei prodotti  Utilizzare le principali tecniche di cottura per la  preparazione dei cibi  Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in  cucina  Applicare tecniche e protocolli di controllo materie  prime e semilavorati in fase dl cottura | Organizzazione e funzionamento del reparto  cucina/sala  Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi  degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie  metaboliche  Elementi di gastronomia  Elementi di merceologia relative alla cottura  Protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla  sicurezza  Tecniche di cottura classica  Utensili per la cottura dei cibi | 5 | Organizzazione ed esecuzione del lavoro in cucina |  |  |  |  |
| Preparazione degli alimenti e allestimento piatti | Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme, fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto | 297  Stage: 105 | Applicare criteri di selezione delle materie prime  Approntare materie prime per la preparazione di pasti  Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime  Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi  salse/creme basi e derivate  Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta  fresca semplice e ripiena, gnocchi, pizza, soufflé)  Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati  per preparare alimenti pronti da cuocere | Elementi di gastronomia  Elementi di merceologia relativi alle materie prime:  varietà e derivati, prodotti enogastronomici  regionali, proprietà organolettiche e impieghi  Standard di qualità dei prodotti alimentari  Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei  semilavorati in cucina Utensili per la preparazione dei cibi | 6 | Realizzazione dei piatti del menu. Le tecniche e i metodi di cottura. |  |  |  |  |
| Totale indirizzo  Totale stage | | 561  200 |  |  | 6 |  |  |  |  |  |
| **Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande** | Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | 198  Stage: 65 | Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale  Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala  Presentare i prodotti ai clienti | Organizzazione e funzionamento del reparto  cucina/sala  Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda  Tecniche di comunicazione  Tecniche di servizio base ed avanzate  Tipologie di servizio banqueting | 5 | Il servizio di sala e di vendita |  |  |  |  |
| **Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande** | Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti | 132  Stage: 55 | Preparare la linea di preparazione dei prodotti  Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti  Preparare snack quali panini caldi e freddi, toast classici e club sandwich, tramezzini, piatti veloci caldi e freddi  Curare l'abbinamento delle materie prime | Classificazione merceologica delle materie prime  Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti  Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime  utilizzate  Norme igieniche di preparazione degli snack  Tecniche di presentazione dei piatti | 6 | La preparazione di snack, insalate e piatti veloci da servire al bar |  |  |  |  |
| **Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande** | Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | 231  Stage: 80 | Applicare tecniche di preparazione e presentazione di  prodotti di banco bar  Applicare tecniche di servizio al tavolo | Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio  Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime  Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici  Tecniche di servizio al tavolo | 7 | Il servizio di bar e di vendita |  |  |  |  |
| Totale indirizzo  Totale stage | | 561  200 |  |  | 7 |  |  |  |  |  |

*(aggiungere righe se necessario)*

C.5.4 Unità formative Indirizzo Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N.** | **U.F.** | **Durata** |
| 1 | Normativa igienica e professionale. La sicurezza nei luoghi di lavoro, cenni. Organizzazione e pianificazione di procedure e attività basi. | 198 |
| 2 | Ambienti e attrezzature. Conoscenza e cura degli ambienti e delle attrezzature di lavoro | 231 |
| 3 | La sicurezza nei luoghi di lavoro. Procedure e comportamenti | 231 |
| 4 | Conservazione, stoccaggio e trattamento delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti e dei prodotti non alimentari | 231 |
| 5 | Organizzazione ed esecuzione del lavoro in cucina | 264 |
| 6 | Realizzazione dei piatti del menu. Le tecniche e i metodi di cottura. | 297 |
|  | Totale UF: 6 | 1452 |
|  | Totale Stage interno/esterno | 450 |
|  | Totale UF + totale stage | Tot. 1902 |

*(aggiungere righe se necessario)*

C.5.4 Unità formative Indirizzo Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N.** | **U.F.** | **Durata** |
| 1 | Normativa igienica e professionale. La sicurezza nei luoghi di lavoro, cenni. Organizzazione e pianificazione di procedure e attività basi. | 198 |
| 2 | Ambienti e attrezzature. Conoscenza e cura degli ambienti e delle attrezzature di lavoro | 231 |
| 3 | La sicurezza nei luoghi di lavoro. Procedure e comportamenti | 231 |
| 4 | Conservazione, stoccaggio e trattamento delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti e dei prodotti non alimentari | 231 |
| 5 | Il servizio di sala e di vendita | 198 |
| 6 | La preparazione di snack, insalate e piatti veloci da servire al bar | 132 |
| 7 | Il servizio di bar e di vendita | 231 |
|  | Totale UF: 7 | 1452 |
| 8 | Totale Stage interno/esterno | 450 |
|  | Totale UF + totale stage | Tot. 1902 |

**C.6 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF**

**Oggetto di valutazione:**

Tipologia di prove previste (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

In merito alle tipologie di prove, verranno utilizzate Test oggettivi strutturati e/o semistrutturati, test a scelta multipla, vero/falso, corrispondenze e a completamento, colloqui, griglie di osservazioni, esercitazioni individuali e di gruppo, simulazioni, role play, prove tecnico-pratiche. Per gli allievi con Piano Educativo Personalizzato sono previste prove individualizzate

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

La valutazione è finalizzata a verificare l’acquisizione delle conoscenze e delle abilità previste delle singole Unità di competenza e suddivise in più unità formative

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

I tempi di somministrazione delle prove possono variare in base alla tipologia delle stesse e dei contenuti. Sono previsti modalità e tempi diversi per gli alunni con bisogni educativi speciali in coerenza con il proprio PDP.

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Le modalità di valutazione delle prove prevedono l’utilizzo di schede di osservazione, griglie di valutazione.